

REGOLAMENTO PER LA PREPARAZIONE E L'ETICHETTATURA RAGUSANO DOP "PORZIONATO", "GRATTUGIATO" ED IN "MONOPORZIONI"

Premesso che il Disciplinare di Produzione prevede che il formaggio a denominazione di origine protetta Ragusano può essere immesso al consumo in forme intere, porzionato (con o senza crosta) e grattugiato, si forniscono, a disposizione degli operatori interessati, le indicazioni che seguono.

- 1) La preparazione delle porzioni (con o senza crosta) e del grattugiato può avvenire solo nel comprensorio di produzione, può essere effettuata dai soggetti appresso indicati e deve "avvenire nel rispetto delle norme in materia e, comunque, in maniera tale da non modificarne la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie".
- 2) il Ragusano "porzionato" (con crosta) "è ottenuto esclusivamente dal frazionamento delle forme già certificate ed il suo confezionamento deve avvenire in modo tale che su ogni porzione vi sia traccia della dicitura Ragusano impressa sulla crosta dalle fascere marchiati".
Il porzionamento, il successivo confezionamento e la relativa etichettatura, possono essere effettuati da qualsiasi operatore della filiera in possesso dei prescritti requisiti.
- 3) La preparazione del "grattugiato" e delle "monoporzioni" (senza crosta dalla quale può essere letta la dicitura "Ragusano"), il successivo confezionamento e la relativa etichettatura, sono consentiti solo ai "caseificatori" ed agli "stagionatori".
- 4) Gli operatori che intendono porzionare e/o grattugiare il Ragusano Dop ed effettuare il successivo confezionamento e la relativa etichettatura, devono essere iscritti, rispettivamente, nell'albo dei porzionatori e nell'albo dei grattugiatori. Devono essere inoltre in possesso della specifica autorizzazione rilasciata dal Consorzio di Tutela e dovranno attenersi alle prescrizioni in essa contenute.
- 5) Nelle porzioni (con crosta) confezionate e nei contenitori con grattugiato va applicata l'etichetta prevista dal disciplinare riportante il logo UE e contenente l'intestazione della ditta del Porzionatore/Confezionatore e, a parte, la indicazione delle caratteristiche del formaggio. Lo stesso è previsto per le monoporzioni che, oltre a poter essere confezionate ed etichettate singolarmente possono essere confezionate ed etichettate in maniera plurima.
- 6) Per il formaggio ottenuto esclusivamente con latte di vacca della razza modicana è consentita l'aggiunta in etichetta della dicitura "Ragusano da vacca Modicana"
- 7) L'idoneità ed il possesso dei requisiti sanitari dei locali ove vengono effettuati il porzionamento (con o senza crosta) e la grattugiatura del Ragusano ed il successivo confezionamento, dovranno essere certificati dalle competenti autorità.
- 8) Nella sede ove avviene la porzionatura e/o la grattugiatura ed il relativo confezionamento, nel caso in cui avviene la lavorazione di altri prodotti, deve essere assicurata la distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate al Ragusano Dop e, se non fosse possibile eseguire una separazione spaziale delle linee è necessario adottare e rispettare una separazione temporale.
- 9) Le informazioni e le annotazioni relative alle varie fasi riguardanti la preparazione del porzionato, con o senza crosta, e del grattugiato, devono essere rese disponibili per i prescritti controlli per garantire la massima tracciabilità nell'interesse dei consumatori.